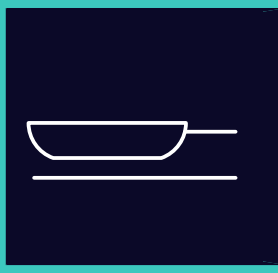
SIEMENS

EZ9..KZ...



Vollflächen-Induktionskochfeld

DE Gebrauchsanleitung



Register your appliance on My Siemens
and discover exclusive services and offers.

Siemens Home Appliances

**Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online.
Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.**



Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit 2
2 Sachschäden vermeiden 5
3 Umweltschutz und Sparen 5
4 Geeignetes Kochgeschirr 6
5 Kennenlernen 6
6 Vor dem ersten Gebrauch 9
7 Grundlegende Bedienung 10
8 Zeitfunktionen 12
9 powerBoost 12
10 shortBoost 13
11 Warmhaltefunktion 14
12 varioMotion 14
13 kochSensor 14
14 Gerichte-Assistent 17
15 Kabelloser Kochsensor 17
16 PowerMove Pro 19
17 Kindersicherung 20
18 Pausenfunktion 20
19 Individuelle Sicherheitsabschaltung 21
20 Grundeinstellungen 21
21 Home Connect 22
22 Kochfeldbasierte Haubensteuerung 23
23 Reinigen und Pflegen 25
24 Störungen beheben 25
25 Entsorgen 27
26 Konformitätserklärung 28
27 Kundendienst 28

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Definition der Signalwörter

Hier finden Sie die Bedeutung der in dieser Anleitung verwendeten Signalwörter.

⚠ WARNUNG
Beachten Sie diese Hinweise, um mögliche schwere oder tödliche Verletzungen zu verhindern.

ACHTUNG
Beachten Sie diese Hinweise, um Schäden am Gerät oder andere Sachschäden zu vermeiden.

Hinweis: Dies weist Sie auf wichtige Informationen hin.

1.2 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitungen, den Gerätepass sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder den Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.3 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.

Verwenden Sie das Gerät nur:
- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:
- auf Booten oder in Fahrzeugen.
- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den

Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.

Wenn Sie die Kochsensorfunktion verwenden, stellen Sie die Kochstelle ein, auf der der Topf mit dem Temperatursensor steht.

Tragen Sie ein aktives implantiertes medizinisches Gerät (z. B. einen Herzschrittmacher oder Defibrillator), so vergewissern Sie sich bei Ihrem Arzt, dass dieses der Richtlinie 90/385/EWG des Rates der Europäischen Gemeinschaften vom 20. Juni 1990 sowie EN 45502-2-1 und EN 45502-2-2 entspricht und gemäß VDE-AR- E 2750-10 ausgewählt, implantiert und programmiert wurde. Sind diese Voraussetzungen erfüllt und werden zudem nicht-metallische Kochutensilien und Kochgeschirre mit nicht-metallischen Griffen eingesetzt, ist die Nutzung dieses Induktionskochfelds bei bestimmungsgemäßem Gebrauch unbedenklich.

1.4 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.5 Sicherer Gebrauch

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▸ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▸ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- ▸ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▸ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Die Kochfläche wird sehr heiß.

- ▸ Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▸ Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Das Gerät wird heiß.

- ▸ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

Kochfeld-Abdeckungen können zu Unfällen führen, z. B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

- ▸ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

- ▸ Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

Lebensmittel können sich entzünden.

- ▸ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.

- ▸ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▸ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- ▸ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▸ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß.

- ▸ Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.

- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▸ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▸ Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▸ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▸ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▸ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▸ Den Kundendienst rufen. →*Seite 28*

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.

- ▸ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

Kommen metallische Gegenstände in Kontakt mit dem an der Unterseite des Kochfelds befindlichen Gebläse, kann ein elektrischer Schlag verursacht werden.

- ▸ Keine langen, spitzen Metallgegenstände in den Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahren.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochzone plötzlich in die Höhe springen.

- ▸ Kochzone und Topfboden immer trocken halten.
- ▸ Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.

Der kabellose Temperatursensor ist mit einer Batterie ausgestattet, die beschädigt werden kann, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt wird.

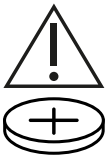
- ▸ Den Sensor vom Kochgeschirr nehmen und fern von jeglicher Wärmequelle aufbewahren.

Batterien können für Kinder gefährlich sein.

- ▸ Neue und gebrauchte Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- ▸ Bei Verdacht auf Verschlucken oder Einbringen der Batterie in eine Körperöffnung sofort einen Arzt aufsuchen.

⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Dieses Produkt enthält eine Münzbatterie.



Das Verschlucken oder das Einführen einer Batterie in eine Körperöffnung kann bereits innerhalb von zwei Stunden zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen, da es zu Verätzungen und einer möglichen Perforation der Speiseröhre kommen kann.

- ▸ Sofort ärztliche Hilfe in Anspruch nehmen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Der Temperatursensor kann beim Entfernen vom Kochtopf sehr heiß sein.

- ▸ Zum Abnehmen Küchenhandschuhe oder ein Küchentuch verwenden.

Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgeschirr durch Überhitzung zerspringen.

- ▸ Das Kochgeschirr im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren.
- ▸ Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.

Ein Gerät mit einer gerissenen oder gebrochenen Oberfläche kann Schnittverletzungen verursachen.

- ▸ Gerät nicht verwenden, wenn es eine gerissene oder gebrochene Oberfläche aufweist.

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

Der kabellose Temperatursensor ist magnetisch und kann elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beschädigen.

- ▸ Personen mit elektronischen Implantaten müssen 10 cm Mindestabstand zu dem magnetischen Bedienelement einhalten.

- Nie das Bedienelement in den Taschen der Bekleidung tragen.

2 Sachschäden vermeiden

Hier finden Sie die häufigsten Schadensursachen und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Unbeaufsichtigter Garvorgang.	Den Garvorgang beobachten.
Flecken, Ausmuschelungen	Verschüttete Lebensmittel, vor allem solche mit hohem Zuckeranteil.	Sofort mit einem Glasschaber entfernen.
Flecken, Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Defektes Kochgeschirr, Kochgeschirr mit geschmolzener Emaille oder Kochgeschirr mit Kupfer- oder Aluminiumboden.	Geeignetes und in gutem Zustand befindliches Kochgeschirr verwenden.
Flecken, Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmethoden.	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind, und das Kochfeld nur in kaltem Zustand reinigen.
Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Stöße oder herunterfallendes Kochgeschirr, Kochzubehör oder andere harte oder spitze Gegenstände.	Beim Kochen nicht auf das Glas schlagen oder Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.
Kratzer, Verfärbungen	Raue Kochgeschirrböden oder Verschieben des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld.	Geschirr prüfen. Das Kochgeschirr beim Verschieben anheben.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand.	Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
Schäden am Gerät	Kochen mit gefrorenem Kochgeschirr.	Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.
Schäden am Gerät	Keine heißen Behälter auf dem Bedienfeld, den Anzeigebereichen, dem Kochfeldrahmen oder den seitlichen Leuchtstreifen abstellen.	Nie heißes Kochgeschirr auf diesen Bereichen abstellen.
Schäden am Kochgeschirr oder am Gerät	Kochen ohne Inhalt.	Nie Kochgeschirr ohne Inhalt auf eine heiße Kochzone stellen oder erhitzen.
Glasbeschädigungen	Geschmolzenes Material auf der heißen Kochzone oder heiße Topfdeckel auf dem Glas.	Kein Backpapier oder Alufolie und keine Kunststoffgefäße oder Topfdeckel auf das Kochfeld legen.
Überhitzung	Heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld oder auf dem Rahmen.	Nie heißes Kochgeschirr auf diesen Bereichen abstellen.

ACHTUNG
Dieses Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Ventilator ausgestattet.

- Befindet sich unterhalb des Kochfelds eine Schublade, darin keine kleinen oder spitzen Gegenstände, kein Papier und keine Geschirrtücher aufbewahren. Diese Gegenstände können angesaugt werden und den Ventilator beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.
- Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläse-Eingang muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.

Kochgeschirr immer innerhalb der Begrenzungen der verwendbaren Kochfläche aufstellen.
Tipp: Kochgeschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- ✔ Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- ✔ Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.
- ✔ Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.
- ✔ Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.
- ✔ Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.
- ✔ Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.
- ✔ Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

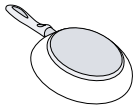
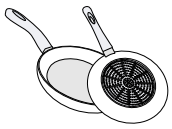
Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.
- ✔ Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

4 Geeignetes Kochgeschirr

Das für das Induktionskochen geeignete Kochgeschirr muss einen ferromagnetischen Boden haben. Das bedeutet, das Kochgeschirr muss magnetisch sein und der empfohlenen Größe entsprechen..
Das Kochfeld erkennt automatisch Position, Größe und Form des verwendeten Kochgeschirrs, abhängig vom ferromagnetischen Durchmesser und Material des Kochgeschirrbodens. Beachten Sie die Angaben des Kochgeschirrherstellers.
Geeignet ist Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 90 bis 340 mm.

4.1 Größe und Eigenschaften des Kochgeschirrs

Um das Kochgeschirr richtig zu erkennen, müssen Sie die Größe und das Material des Kochgeschirrs berücksichtigen. Alle Kochgeschirrböden müssen vollkommen eben und glatt sein.

Das Geschirr	Materialien	Eigenschaften
Empfohlenes Kochgeschirr 	Edelstahl-Kochgeschirr in Sandwich-Ausführung, das die Wärme gut verteilt.	Dieses Kochgeschirr verteilt die Wärme gleichmäßig, heizt schnell auf und stellt seine Erkennung sicher.
	Ferromagnetisches Kochgeschirr aus emailliertem Stahl oder Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.	Dieses Kochgeschirr heizt schnell auf und wird sicher erkannt.
Geeignet  	Der Boden ist nicht komplett ferromagnetisch.	Wenn der ferromagnetische Bereich kleiner ist als der Kochgeschirrboden, erhitzt sich nur die ferromagnetische Fläche. Dadurch verteilt sich die Wärme nicht gleichmäßig.
	Kochgeschirrböden mit Aluminiumanteilen.	Diese Kochgeschirrböden verkleinern die ferromagnetische Fläche, wodurch weniger Leistung an das Kochgeschirr abgegeben wird. Gegebenenfalls wird dieses Geschirr nur unzureichend oder gar nicht erkannt und deshalb nicht ausreichend erhitzt.
Nicht geeignet	Kochgeschirr aus normalem dünnen Stahl, Glas, Ton, Kupfer oder Aluminium.	

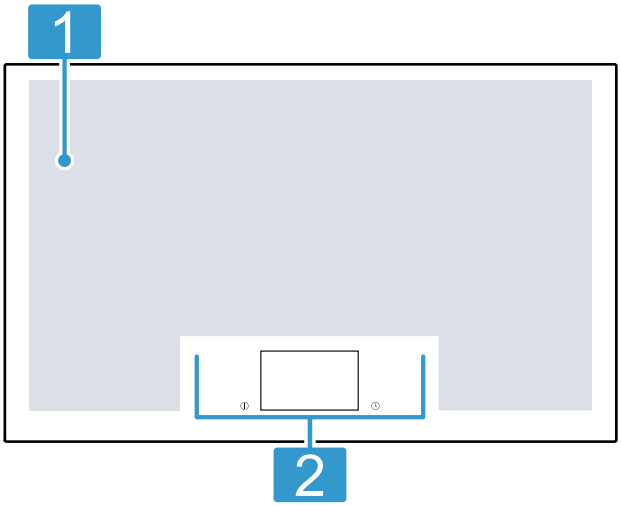
Hinweise
- Zwischen dem Kochfeld und dem Kochgeschirr grundsätzlich keine Adapterplatten verwenden.
- Kein leeres Kochgeschirr erhitzen und kein Kochgeschirr mit dünnem Boden verwenden, da dieses sich sehr stark erhitzen kann.

5 Kennenlernen

5.1 Kochfläche

Das Kochfeld verfügt auf der gesamten Kochfläche über Induktion. Stellen Sie das Kochgeschirr innerhalb der Begrenzungen der verwendbaren Kochfläche auf eine beliebige Position. Das Kochfeld erkennt automatisch Position, Größe und Form des Kochgeschirrs.

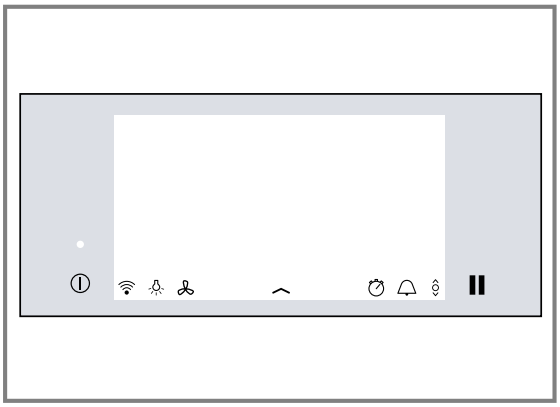
Auf der Kochfläche können Sie mit bis zu 6 Kochgeschirren gleichzeitig kochen.



1	Benutzbare Kochfläche
2	Bedienfeld

5.2 Bedienfeld

Einzelne Details, wie Farbe und Form, können von der Abbildung abweichen.



Hinweise
- Das Bedienfeld stets sauber und trocken halten.
- Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Tasten stellen. Die Elektronik kann überhitzen.

Touchtasten

Wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, leuchten die Symbole der Tasten auf, die zu diesem Zeitpunkt verfügbar sind.

Taste	Funktion
⏻	Hauptschalter
⏸	Pause-Funktion
^	Docking-Menü ▪ Info-Menü ▪ Kindersicherung ▪ Grundeinstellungen
⏲	Stoppuhr
🔔	Wecker
	powerMove Pro
	Menü Kochmodi ▪ Leistungsstufen ▪ powerMove Pro ▪ kochSensor ▪ Gerichte-Assistent
	Kochstelle ▪ 1....9 Leistungsstufen ▪ powerBoost ▪ shortBoost ▪ Warmhaltefunktion ▪ Abschalt-Timer

Tasten in Verbindung mit Home Connect

Sobald die Verbindung zu Home Connect hergestellt ist, sind folgende Tasten verfügbar:

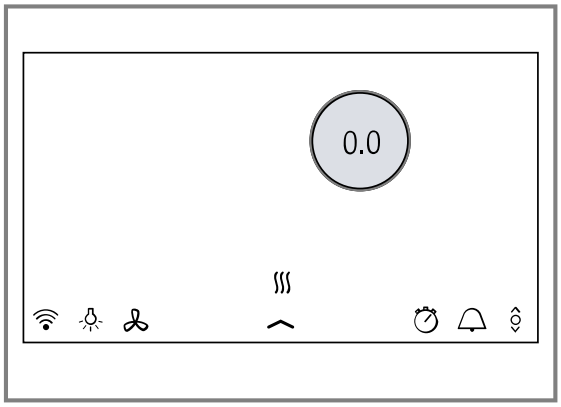
Taste	Funktion
	Konnektivität
	cookConnect System
auto	Sensor-Lüftungssteuerung
	Beleuchtung Haube

5.3 Touchdisplay

Mit dem Touchdisplay können Sie das Gerät einfach und intuitiv bedienen.

Hauptansicht

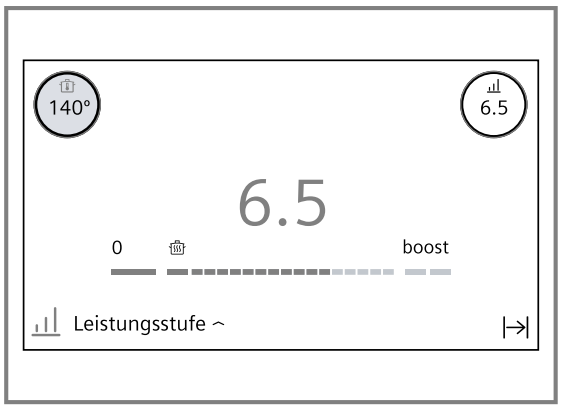
Das Kochgeschirr auf der Kochfläche und die aktuellen Einstellungen für die aktive Kochzone, z. B. Kochmodus, Leistungsstufen und aktive Zeitfunktionen, werden angezeigt.



Einstellbereich

Im Einstellbereich einer Kochzone können Sie die Leistungsstufen, Garzeiten und die verschiedenen Kochmodi für diese Kochzone eingestellen.

Sie können die gewünschte Kochzone durch Berühren der entsprechenden Anzeige wählen. Im Anzeigefeld erscheint der Einstellbereich der gewählten Kochzone.



Statuszeile

Ermöglicht das Zugreifen auf bestimmte Funktionen und weitere Menüs.
Die Statusleiste zeigt folgende Optionen an:

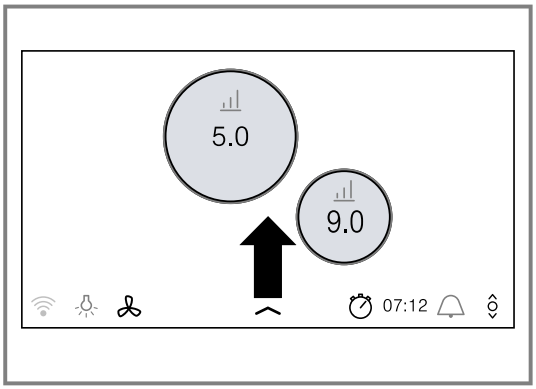
	Konnektivität
	Beleuchtung Haube
	cookConnect System
	Docking-Menü
	Stoppuhr
	Grundeinstellungen
	powerMove Pro

Docking-Menü

Ermöglicht das Zugreifen auf bestimmte Funktionen und weitere Menüs.

Docking-Menü öffnen

1. Im unteren Bereich der Hauptansicht auf ⌃ tippen und nach oben ziehen.



Das Docking-Menü enthält folgende Funktionen:

	Info-Menü
	Kindersicherung
	Grundeinstellungen

2. Zum Verlassen des Docking-Menüs auf ⌃ tippen und nach unten ziehen.

Info-Menü

Sie können Informationen über das Gerät und die aktuellen Funktionen abrufen.

Info-Menü öffnen

1. Das Dockingmenü öffnen.
2. berühren.
✔ Die verfügbaren Optionen werden angezeigt.
3. Um zur Hauptansicht zurückzukehren, ✕ berühren.

Hinweis: Zusätzlich können Sie Informationen zu aktuellen Funktionen abrufen. Dazu das Symbol der gewünschten Funktion einige Sekunden lang berühren. Im Display erscheint ein Info-Fenster, das die aktuelle Funktion beschreibt.

Benachrichtigungen und Hinweise

Diese helfen Ihnen, das Gerät korrekt zu bedienen.
Das Display zeigt Informationen zu einer Änderung des Gerätestatus oder meldet, wenn eine Aktion durch den Benutzer erforderlich ist.
Die Hinweise im Anzeigenfeld beachten.

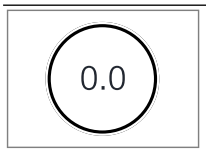
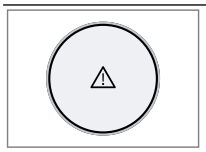
Menü Kochmodi

Das Kochfeld verfügt über verschiedene Kochmodi.
Um darauf zuzugreifen, den aktiven Kochmodus im Programmierbereich der ausgewählten Kochzone einstellen.

Symbol	Kochmodus	Funktion
	Kochstufen	Auswahl der Leistungsstufe für jedes Kochgeschirr.
	powerMove Pro	Regelung der Temperatur über die Position des Kochgeschirrs auf der Kochfläche.
	kochSensor	Kochen mit automatischer Temperaturerkennung durch den kabellosen Kochsensor. Verfügbar nach Anschluss an den kabellosen Kochsensor.
	Gerichte-Assistent	Braten und Kochen mit Vorwahl der Speisen.

5.4 Anzeigen der Kochzonen

Wenn Sie ein Geschirr auf die Kochfläche stellen, leuchtet im Touch-Display die Anzeige der entsprechenden Kochzone.

Kochstelle	Status
	**Erkannte Kochzone** ▪ Das Geschirr auf der Kochfläche wurde erkannt. ▪ Die Kochzonenzeige leuchtet. ▪ Auf die Anzeige tippen, um die Kochzone auszuwählen.
	**Ausgewählte Kochzone** ▪ Die angezeigte Kochzone ist ausgewählt. ▪ Sie können die Leistungsstufe einstellen.
	**Eingeschaltete Kochzone** ▪ Die angezeigte Kochzone ist eingeschaltet. ▪ Die gewählte Kochstufe leuchtet in der Anzeige.
	**Kein Kochgeschirr auf der Kochzone** ▪ Sie haben das Kochgeschirr von der Kochfläche entfernt. ▪ Die zuvor gewählte Leistungsstufe ändert die Farbe.
	**Weitere Anzeigen** ▪ Sie können die gewählte Kochzone nicht einstellen. ▪ Für weitere Informationen, auf ⚠ tippen. Mögliche Ursachen: ▪ Auf der Kochfläche kann mit bis zu 6 gleichmäßig verteilten Kochgefäßen gleichzeitig gekocht werden. ▪ Das Geschirr ist nicht für Induktionskochfelder geeignet. ▪ Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts wurde überschritten.

Hinweis: Die Kochzonenanzeigen können von der tatsächlichen Größe und Form des Kochgeschirrs abweichen. Das ist normal und beeinträchtigt die Funktion des Kochfeldes nicht.

5.5 Beleuchtung activeLight

Die Kochfläche verfügt links und rechts des Kochfelds über interaktive Lichtlinien. Die Lichtlinien geben die Position des Kochgeschirr auf der Kochfläche und den Status der entsprechenden Kochzone an.
Sie können die Lichtlinien in den Grundeinstellungen aktivieren oder deaktivieren. →*Seite 21*
Die nachfolgende Tabelle zeigt die Bedeutung der unterschiedlichen Farben:

Farbe	Bedeutung
Weiß	Kochgeschirr auf der Kochfläche erkannt.
Blau	Segment der Kochfläche aktiviert.
Farbbereich blau	Die Funktion powerMove Pro ist eingeschaltet. Kochgschirr entlang der blauen Lichtlinie verschieben.
Orange	Funktion kochSensor ist eingeschaltet.
Rot	Restwärmeanzeige **Hinweis:** Wenn die roten Lichtstreifen an beiden Seiten der Kochfläche blinken, ist ein Fehler aufgetreten.

5.6 Restwärmeanzeige

Die Kochfläche verfügt über zwei Restwärmeanzeigen, die anzeigen, dass die Kochzone noch heiß ist.

- Das Symbol ≋ in der Hauptansicht. Je nach Intensität der Restwärme leuchten eine, zwei oder alle drei Linien.
- Rote Leuchtstreifen links und rechts der Kochfläche. Abhängig von der Intensität der Restwärme leuchten diese roten Streifen mehr oder weniger hell auf.

Die Kochfläche nicht berühren, solange die Restwärmeanzeigen leuchten oder unmittelbar, nachdem sie erloschen sind.
Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchten die Restwärmeanzeigen, solange die Kochfläche noch heiß ist.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie die folgenden Empfehlungen.

6.1 Erstmalige Reinigung

Verpackungsreste von der Kochfeldoberfläche entfernen und die Oberfläche mit einem feuchten Tuch abwischen.
Eine Liste der empfohlenen Reinigungsmittel finden Sie auf der offiziellen Website siemens-home.bsh-group.com.
Weitere Informationen zu Pflege und Reinigung.
→*Seite 25*

6.2 Kochen mit Induktion

Kochen auf einem Induktionskochfeld bringt im Vergleich zu herkömmlichen Kochfeldern einige Veränderungen und eine Reihe von Vorteilen wie Zeitersparnis beim Kochen und Braten, Energieeinsparung, sowie leichtere Pflege und Reinigung. Es bietet auch eine bessere Wärmekontrolle, da die Wärme direkt im Kochgeschirr erzeugt wird.

6.3 Kochgeschirr

Eine Liste des empfohlenen Kochgeschirrs finden Sie auf der offiziellen Website siemens-home.bsh-group.com.
Weitere Informationen zum passenden Kochgeschirr.

6.4 Erste Inbetriebnahme

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, erscheint auf dem Display die Standard-Spracheinstellung als erster Schritt zur Konfiguration des Kochfelds.
Sie können die Einstellungen jederzeit in den Grundeinstellungen ändern. →*Seite 21*

6.5 Home Connect einstellen

Um die Verbindungseinstellungen zu starten, in den Grundeinstellungen die Einstellung Home Connect wählen und die Anweisungen in Kapitel befolgen.
→ *"Home Connect", Seite 22*

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Kochfeld einschalten

- ⏻ berühren.
  Ein Warnton ertönt und das Touchdisplay leuchtet.

✔ Das Kochfeld ist einsatzbereit.

reStart

- Wenn Sie das Gerät in den ersten 10 Sekunden nach dem Ausschalten einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb. Sie können diese Funktion in den Grundeinstellungen einschalten. →*Seite 21*

7.2 Kochfeld ausschalten

- ⏻ berühren, bis die Anzeigen erlöschen.

✔ Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

Hinweis: Wenn alle Kochzonen länger als 30 Sekunden ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld aus.

7.3 Die Leistungsstufe in den Kochzonen einstellen

Die Kochzone hat 17 Leistungsstufen, die von 1 bis 9 mit Zwischenwerten angezeigt werden. Es ist die Leistungsstufe auszuwählen, die für das Gargut und den geplanten Garprozess am besten geeignet ist.

Voraussetzung: Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Das Kochgeschirr auf die Kochfläche stellen.
2. Auf die gewünschte Kochzonenanzeige tippen.

✔ Auf dem Display erscheint der Einstellbereich der gewählten Kochzone.

3. Mit dem Finger über den Einstellbereich streichen und die gewünschte Leistungsstufe berühren.

✔ Die Leistungsstufe ist eingestellt.

quickStart

- Wenn Sie vor dem Einschalten des Geräts ein Kochgeschirr auf die Kochfläche stellen, wird dieses nach Drücken des Hauptschalters erkannt und die Kochzonenanzeige erscheint auf dem Touchscreen.

Kochstufe ändern und Kochzone ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Die gewünschte Leistungsstufe wählen oder im Programmierbereich auf 0 einstellen.

✔ Die Leistungsstufe der Kochzone ändert sich oder die Kochzone schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Kein Kochgeschirr oder ungeeignete Größe

Voraussetzung: Das Kochgeschirr immer innerhalb der Begrenzungen der verwendbaren Kochfläche aufstellen.

- Wenn das Kochgeschirr nicht korrekt aufgestellt ist oder nicht das richtige Material oder die richtige Größe hat, wird neben der Kochzonenanzeige ⚠ angezeigt.
  Das Kochgeschirr verschieben oder ein anderes Kochgeschirr verwenden.
  Wenn Sie das aktive Kochgeschirr länger als 30 Sekunden von der Kochfläche nehmen, schaltet sich die Kochstelle automatisch ab.

Schnelles Ausschalten der Kochzone

- Wenn Sie die Kochzonenanzeige auf dem Hauptdisplay für einige Sekunden drücken, stellt sich die Leistungsstufe automatisch auf 0.0. Sie können diese Funktion in den Grundeinstellungen ausschalten.
  →*Seite 21*

7.4 Kochtipps

- Wenn Sie Püree, Cremesuppen oder dickflüssige Saucen erwärmen, gelegentlich umrühren.
- Um vorzuheizen, Leistungsstufe 8 - 9 einstellen.
- Wenn Sie mit Deckel garen, die Leistungsstufe verringern, sobald Dampf austritt. Das Garergebnis wird vom Dampfaustritt nicht beeinflusst.
- Nach dem Garvorgang einen Deckel auf das Kochgeschirr legen, bis Sie das Gericht servieren.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf die Hinweise des Herstellers beachten.
- Lebensmittel nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten. Mit dem Wecker können Sie die optimale Garzeit einstellen.
- Achten Sie darauf, dass das Öl nicht raucht.
- Um die Lebensmittel zu bräunen, diese nacheinander und in kleinen Portionen anbraten.
- Einige Kochgeschirre können beim Garen hohe Temperaturen erreichen. Deshalb Topflappen verwenden.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen erhalten Sie unter
  → *"Energie sparen", Seite 5*

Empfehlungen zum Kochen

Die Tabelle zeigt, welche Leistungsstufe (⎓) für welches Lebensmittel geeignet ist. Die Garzeit (◷ min) kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel variieren.

	⎓	◷ min
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		

	⎽=☰	◷ min
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1.5 - 2	-
Milch [1]	1.5 - 2.5	-
Brühwürstchen [1]	3 - 4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
Garziehen, Simmern		
Kartoffelklöße [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisch [1]	4 - 5	10 - 15
Weiße Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Sieden, Dämpfen, Dünsten		
Reis, mit doppelter Wassermenge	2.5 - 3.5	15 - 30
Milchreis	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4.5 - 5.5	25 - 35
Salzkartoffeln	4.5 - 5.5	15 - 30
Nudeln [1]	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Suppen	3.5 - 4.5	15 - 60
Gemüse	2.5 - 3.5	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3.5 - 4.5	7 - 20
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.5 - 5.5	-
Schmoren		
Rollbraten	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch	3 - 4	50 - 60
Schmoren/Braten mit wenig Fett [1]		
Schnitzel, natur oder paniert	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, tiefgekühlt	6 - 7	6 - 12
Koteletts, natur oder paniert	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dick)	7 - 8	8 - 12
Geflügelbrust, 2 cm dick	5 - 6	10 - 20
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5 - 6	10 - 30
Frikadellen (3 cm dick)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dick)	6 - 7	10 - 20
Fisch und Fischfilet, natur	5 - 6	8 - 20
Fisch und Fischfilet, paniert	6 - 7	8 - 20
Fisch, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6 - 7	8 - 15
Garnelen und Krabben	7 - 8	4 - 10
Sautieren von frischem Gemüse und Pilzen	7 - 8	10 - 20
Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7 - 8	15 - 20
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte	6 - 7	6 - 10
Pfannkuchen, nacheinander ausbacken	6.5 - 7.5	-
Omelett (nacheinander ausbacken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegeleier in Öl	5 - 6	3 - 6
Frittieren, 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren [1]		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8 - 9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7 - 8	-
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6 - 7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6 - 7	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, oder in Tempura	6 - 7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4 - 5	-

[1] Ohne Deckel

8 Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über verschiedene Funktionen zur Garzeiteinstellung:

- Abschalt-Timer
- Wecker
- Stoppuhr

8.1 Abschalt-Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Garzeit für eine oder mehrere Kochzonen programmieren. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus. Sie können eine Garzeit bis 12 Stunden 59 Minuten einstellen.

Abschalt-Timer einschalten

1. Die Kochzone und die Leistungsstufe wählen.
2. Im Einstellbereich I→I berühren.
3. Die Garzeit im Einstellbereich einstellen.
   - ▸ Um die Stunden einzustellen, auf 00 h tippen und die Zeit im Einstellbereich wählen.
   - ▸ Um die Minuten einzustellen, auf 00 min tippen und die Zeit im Einstellbereich wählen.

   Sie können die Minuten können in 30-Sekunden-Schritten bis zu 5 Minuten einstellen. Die Sekunden werden über der Minutenanzeige angezeigt.
4. Um zu bestätigen, ▷ berühren.

✔ Die Garzeit beginnt abzulaufen.
✔ Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich die Kochzone aus und ein Signal ertönt.

Hinweis: Wenn für eine Kochzone eine Garzeit programmiert und der kochSensor aktiviert ist, beginnt die eingestellte Garzeit erst abzulaufen, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Abschalt-Timer ändern oder ausschalten

1. Die Kochzone wählen und I→I berühren.
2. Die Garzeit im Programmierbereich ändern oder ↺ berühren, um die Zeit zu löschen.
3. Um die gewählte Einstellung zu bestätigen, ▷ berühren.
4. Auf ✕ tippen, um zur Hauptansicht zurückzukehren.

8.2 Wecker

Mit dieser Funktion können Sie eine Zeituhr einschalten. Diese Funktion ist unabhängig von den Kochzonen und anderen Einstellungen. Sie schaltet die Kochzonen nicht automatisch aus.

Küchenwecker einstellen

1. 🔔 drücken.
2. Die gewünschte Zeit einstellen.
   - ▸ Um die Stunden einzustellen, auf 00 h tippen und die Zeit im Einstellbereich wählen.
   - ▸ Um die Minuten einzustellen, auf 00 min tippen und die Zeit im Einstellbereich wählen.

   Sie können die Minuten können in 30-Sekunden-Schritten bis zu 5 Minuten einstellen. Die Sekunden werden über der Minutenanzeige angezeigt.
3. ▷ drücken.

✔ Die Garzeit beginnt abzulaufen.
✔ Nach einigen Sekunden erscheint die Zeit in der Hauptansicht.
✔ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
✔ Die Zeitanzeige zeigt 00:00.

4. 🔔 berühren.

✔ Die Anzeigen erlöschen
✔ Das Signal verstummt.

Kurzzeitwecker ändern oder löschen

1. Auf 🔔 tippen.
2. Die eingestellte Zeit ändern.
3. Auf tippen, um die Einstellung zu bestätigen.
4. Auf tippen, um die Zeit zu löschen.

8.3 Stoppuhr

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die Zeit an, die seit der Aktivierung verstrichen ist.

Stoppuhr einschalten

▸ ⏱ berühren.

✔ Die Zeit beginnt abzulaufen.

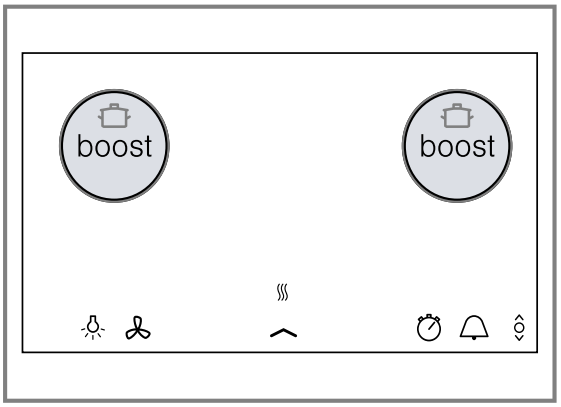
Stoppuhr ausschalten

1. ⏱ berühren.
2. ↺ berühren. Die Zeitanzeige stellt sich auf 00m 00s. Um die Zeitanzeige erneut einzuschalten, ▷ berühren.
3. Um zur Hauptansicht zurückzukehren ← berühren.

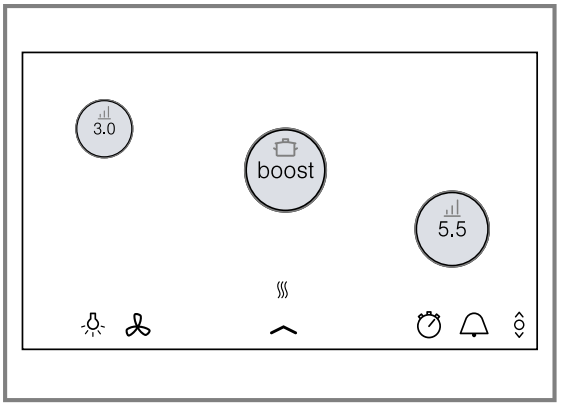
9 powerBoost

Mit dieser Funktion werden große Wassermengen schneller erhitzt als mit Leistungsstufe 9.
Die Funktion ist wählbar, wenn die Option boost im Einstellbereich des Kochgeschirrs angezeigt wird. Die

Funktion ist nur für jeweils ein Kochgeschirr auf jeder Seite der Kochfläche verfügbar.



Wenn die Funktion aktiviert ist und Sie eine zweite Kochzone auf der gleichen Seite der Kochfläche wählen, deaktiviert das Gerät die Funktion. Das Gerät stellt automatisch die Kochstufe 9.0 ein.



Wenn die Funktion in der Mitte der Kochfläche aktiviert ist, können Sie Einstellungen für andere Kochgeschirre auf der rechten und linken Kochfeldseite ändern.

9.1 powerBoost einschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Im Einstellbereich boost wählen.

✔ ⎵ und ⏍ leuchten.

3. ⏍ berühren.

✔ Die Funktion ist eingeschaltet.

9.2 powerBoost ausschalten

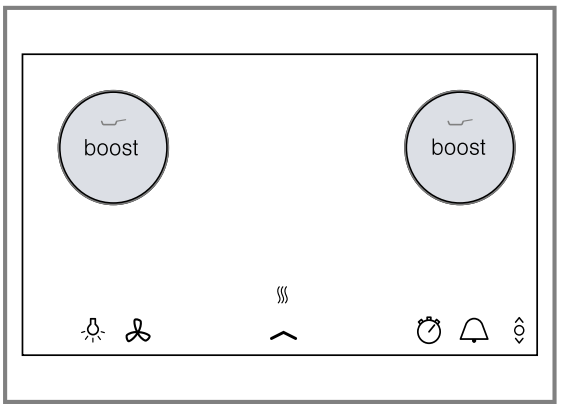
1. Die Kochzone wählen.
2. Im Einstellbereich eine andere Leistungsstufe einstellen.

✔ Die Funktion ist ausgeschaltet.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann sich diese Funktion powerBoost automatisch abschalten, um die Elektronikkomponenten auf der Platine im Innern zu schützen.

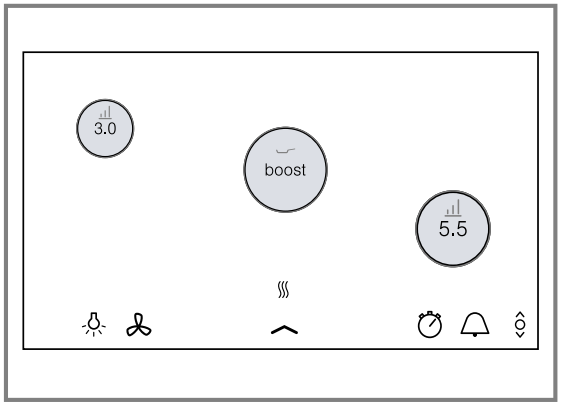
10 shortBoost

Mit dieser Funktion können Sie das Kochgeschirr schneller erhitzen als mit der Kochstufe 9.0.
Wählen Sie nach Deaktivierung der Funktion die geeignete Fortkochstufe für Ihre Speisen aus.
Die Funktion ist wählbar, wenn die Option boost im Einstellbereich des Kochgeschirrs angezeigt wird. Die Funktion ist nur für jeweils ein Kochgeschirr auf jeder Seite der Kochfläche verfügbar.



Wenn Sie Einstellungen für eine andere Kochzone auf der gleichen Seite der Kochfläche wählen, wird die Booster-Funktion deaktiviert. Die Kochstufe 9.0 wird automatisch eingestellt.

Wenn die Funktion in der Mitte der Kochfläche aktiviert ist, können Sie Einstellungen für andere Kochgeschirre auf der rechten und linken Kochfeldseite vornehmen.



10.1 Anwendungsempfehlungen

- Nur kalte Gefäße verwenden.
- Gefäße mit vollkommen ebenem Boden verwenden. Keine Gefäße mit dünnem Boden verwenden.
- Nie leere Gefäße oder Öl, Butter oder Schmalz unbeaufsichtigt erhitzen.
- Keinen Deckel auf das Gefäß legen.

- Weitere Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel Geeignetes Kochgeschirr. →*Seite 6*

10.2 shortBoost einschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Im Einstellbereich Boost wählen.
3. ⌐ und ⏱ leuchten.
4. ⌐ drücken.

10.3 shortBoost ausschalten

▸ Auf die Kochzonenanzeige tippen und im Einstellbereich eine beliebige Kochstufe wählen.

Hinweis: Die Funktion shortBoost schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch ab und stellt sich dann automatisch auf die Leistungsstufe 9.0 ein.

11 Warmhaltefunktion

Diese Funktion können Sie verwenden, um Schokolade oder Butter zu schmelzen und Speisen warmzuhalten.

11.1 Warmhaltefunktion einschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Im Einstellbereich die niedrigste Leistungsstufe wählen.

✔ 🗑 leuchtet.
✔ Die Funktion ist eingeschaltet.

11.2 Warmhaltefunktion ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Im Einstellbereich eine andere Leistungsstufe wählen.

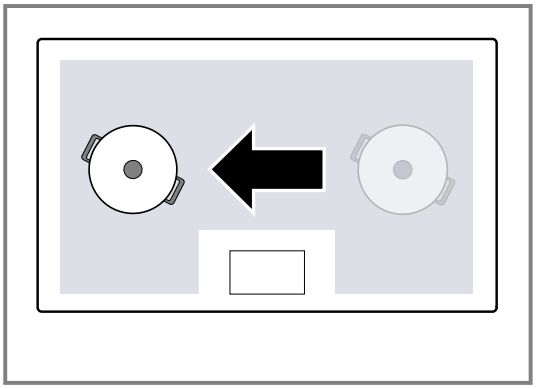
✔ 🗑 erlischt.
3. Die Funktion ist ausgeschaltet.

12 varioMotion

Mit diese Funktion können Sie die eingestellte Leistungsstufe oder Temperaturstufe und die Dauer übertragen, wenn Sie das Kochgeschirr auf der Kochfläche verschieben.
Wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochfläche nehmen oder verschieben, heizt die Kochzone nicht mehr. Die Einstellungen der Kochzone werden für 30 Sekunden beibehalten..
Wenn Sie das Kochgeschirr wieder auf die gleiche Position stellen, werden die Einstellungen beibehalten.

12.1 varioMotion

1. Das Kochgeschirr auf eine neue Position auf der Kochfläche stellen.



✔ Die Kochzonenanzeige zeigt die neue Position des Kochgeschirrs mit der Kochstufe an.
✔ Auf dem Display erscheint eine Meldung.
2. Die Übertragung der Einstellungen bestätigen.

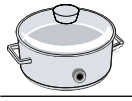
✔ Die Einstellungen sind auf die neue Kochzone übertragen.

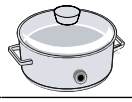
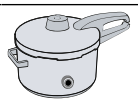
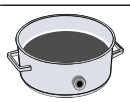
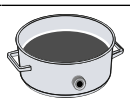
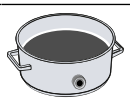
13 kochSensor

Mit dieser Funktion können Sie das Gargut erwärmen, köcheln, kochen, garen, mit dem Schnellkochtopf kochen oder in einem Topf mit reichlich Öl bei kontrollierter Temperatur frittieren.
Um diese Funktionen zu verwenden, benötigen Sie den kabellosen Kochsensor für kabelloses Kochen.
Diese Funktion ist bei allen Kochzonen mit dem kabellosen Kochsensor auf dem normalen Kochgeschirr verfügbar.

13.1 Temperaturstufen

Temperaturstufen für die Zubereitung von Speisen.

Stufe	Temperatur	Funktionen	Kochgeschirr
1	70 °C	Erwärmen und Warmhalten	

Stufe	Temperatur	Funktionen	Kochgeschirr
2	85 °C	In Milch gar ziehen	
3	90 °C	In Wasser gar ziehen	
4	100 °C	Kochen	
5	115 °C	Kochen im Schnellkochtopf	
6	160 °C	Frittieren im Tauchbad bei niedriger Temperatur	
7	170 °C	Frittieren im Tauchbad bei mittlerer Temperatur	
8	180 °C	Frittieren im Tauchbad bei hoher Temperatur	

13.2 Hinweise zur Funktion kochSensor

- Der kabellose Kochsensor misst die Temperatur der Flüssigkeit durch den Silikonboden, der am Behälter angebracht ist. Für eine korrekte Messung muss der Silikonboden vollständig von der zu messenden Flüssigkeit bedeckt sein.
- Der Rahmen des kabellosen Kochsensors und der auf dem Kochgeschirr angebrachte Silikonboden müssen vollständig trocken sein, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- Den kabellosen Kochsensor nicht während eines laufenden Garvorgangs entfernen. Nach dem Garvorgang den Sensor vorsichtig entfernen, denn der Sensor kann heiß sein.
- Um Energie zu sparen, einen Deckel verwenden.
- Das Kochgeschirr so aufstellen, dass der kabellose Kochsensor zur seitlichen Außenfläche des Kochfelds zeigt.
- Nie den kabellosen Kochsensor auf ein anderes heißes Kochgeschirr ausrichten, um eine Überhitzung zu vermeiden.

13.3 kochSensor einschalten

Voraussetzung: Den kabellosen Kochsensor verbinden.

1. Den kabellosen Kochsensor am Kochgeschirr anbringen.
2. Ein Kochgeschirr mit ausreichend Flüssigkeit auf die gewünschte Kochzone stellen und mit einem Deckel schließen.
3. Die Kochzone wählen, auf der sich das Kochgeschirr mit dem kabellosen Kochsensor befindet.
4. Den aktiven Kochmodus berühren und die Option kochSensor wählen.
5. Anschließend die Mitte des kabellosen Kochsensors berühren.
6. Die entsprechende Temperaturstufe für das Gargut wählen, das Sie kochen möchten.

✔ Die Funktion ist eingeschaltet.

✔ Die Temperaturstufe und leuchten. Die Temperaturanzeige leuchtet zunehmend rot, bis das Wasser oder Öl die entsprechende Temperatur erreicht hat, um die Speise für das Kochen hinzuzugeben. Ein Signal ertönt.

7. Den Deckel nach dem Signalton abnehmen und das Gargut zugeben. Mit geschlossenem Deckel garen.

13.4 kochSensor ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Auf 0 stellen.

✔ Die Funktion ist ausgeschaltet.

3. Um die Funktion kochSensor zu verlassen, zu einem anderen Kochmodus wechseln.

13.5 Empfehlungen zum Kochen mit kochSensor

Die nachfolgende Tabelle enthält die ideale Temperaturstufe für eine Auswahl von Gerichten. °C und min hängen von der Menge, dem Zustand und der Qualität der Lebensmittel ab.

Erwärmen und Warmhalten

	°C	min
Gulasch erwärmen	70	10-20
Glühwein erwärmen	70	5-15
Gemüse in Sahnesauce	70	15-20
Brühe auftauen	70	15-25

- In Milch gar ziehen

	°C	min
Kartoffeln		
Kartoffelklöße	85	30-40
Nudeln und Getreide		
Polenta	85	3-8
Grießbrei	85	5-10
Dessert		
Milchreis	85	40-50
Haferbrei	85	10-15
Schokoladenpudding	85	3-5
Weitere		
Milch erwärmen	85	3-10

In Wasser gar ziehen.

	°C	min
Fleisch		
Würstchen	90	10-20
Fisch		
Gedünsteter Fisch	90	15-20
Nudeln und Getreide		
Reis	90	25-35
Parboiled Reis	90	25-35
Vollkornreis	90	45-55

	°C	min
Exotische Reisgerichte (Basmatisch, Thai)	90	8-12
Wildreis	90	20-30
Quinoa	90	10-12
Suppen		
Instant-Cremes	90	10-15

- Aufkochen

	°C	min
Fleisch		
Fleischklops	100	20-30
Huhn	100	60-90
Kalb	100	60-90
Eierspeisen		
Gekochte Eier	100	5-10
Gemüse und Hülsenfrüchte		
Brokkoli	100	10-20
Blumenkohl	100	10-20
Spinat	100	5-10
Rosenkohl	100	30-40
Grüne Bohnen	100	15-30
Kichererbsen	100	60-90
Erbsen	100	15-20
Linsen	100	45-60
Kartoffeln		
Gnocchi	100	3-6
Kartoffeln, gekocht	100	30-45
Süßkartoffeln	100	30-45
Nudeln und Getreide		
Hartweizennudeln	100	7-10
Frische Teigwaren	100	3-5
Vollkornnudeln	100	7-10
Hartweizennudeln, gefüllt	100	15-20
Frische Nudeln, gefüllt	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Suppen		
Hausgemachte Brühen	100	60-90
Instant-Suppen	100	5-10
Dessert		
Kompott	100	15-25
Tiefkühl-Produkte		
Grüne Bohnen	100	15-30

Kochen im Schnellkochtopf

	°C	min
Fleisch		
Huhn	115	15-25
Kalb	115	15-25
Gemüse und Hülsenfrüchte		
Gemüse	115	3-6
Kichererbsen	115	25-35
Linsen	115	10-20
Bohnen	115	25-35
Kartoffeln		
Kartoffeln	115	10-20
Süßkartoffeln	115	10-20
Nudeln und Getreide		
Reis	115	6-8
Vollkornreis	115	12-18
Suppen		
Hausgemachte Brühe	115	20-30

Mit viel Öl bei niedriger Temperatur frittieren.
Den Deckel verwenden, um das Öl zu erhitzen, und abnehmen, um das Gargut zu braten.

	°C	min
Kartoffeln		
Patatas Bravas	160	8-12
Dessert		
Berliner, Donuts und Krapfen	160	5-10

Mit viel Öl bei mittlerer Temperatur frittieren.
Den Deckel verwenden, um das Öl zu erhitzen, und abnehmen, um das Gargut zu braten.

	°C	min
Fleisch		
Hähnchenteile	170	10-15
Fleischklops	170	10-15
Fisch		
Fisch in Bierteig, paniert	170	10-15
Gemüse und Hülsenfrüchte		
Gemüse im Bierteig, paniert	170	4-8
Champignons, paniert oder im Bierteig	170	4-8

Mit viel Öl bei hoher Temperatur frittieren.
Den Deckel verwenden, um das Öl zu erhitzen, und abnehmen, um das Gargut zu braten.

	°C	min
Tiefkühl-Produkte		
Pommes frites	180	4-8

13.6 Kabelloser Kochsensor

Um kochSensor zu verwenden, müssen Sie einen kabellosen Kochsensor erwerben.
Sie können den kabellosen Kochsensor über den Kundendienst, in unserem Online-Shop oder in einem Fachgeschäft siemens-home.bsh-group.com erwerben.

Kabellosen Kochsensor verbinden

Um den kabellosen Kochsensor mit dem Bedienfeld zu verbinden, folgendermaßen vorgehen:

1. Das Dockingmenü öffnen.
2. Die Grundeinstellungen öffnen und den Menüpunkt Kochsensor wählen.

3. Die Option „Neuen Kochsensor hinzufügen“ wählen.
4. Innerhalb von 30 Sekunden kurz die Mitte des kabellosen Kochsensors berühren.
   ▸ Nach wenigen Sekunden erscheint im Display das Ergebnis der Verbindung zwischen dem Kochsensor und dem Bedienfeld.

	Ergebnis	
0	Fehlerfreie Verbindung	kochSensor ist verfügbar.
1	Fehlerhafte Verbindung	Kommunikationsfehler – Den Verbindungsvorgang wiederholen. Wenn das Ergebnis weiterhin 1 ist, den Kundendienst benachrichtigen.
2	Fehlerhafte Verbindung	Kommunikationsfehler – Bluetooth-Kommunikationsfehler. Den Verbindungsvorgang wiederholen. – Sie haben nicht innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl der Kochzone die Mitte des kabellosen Kochsensors berührt. Den Verbindungsvorgang wiederholen. – Die Batterie des kabellosen Kochsensors ist leer. Die Batterie tauschen, den kabellosen Kochsensor zurücksetzen und den Verbindungsvorgang wiederholen.

✔ Sobald der Kochsensor korrekt mit dem Bedienfeld verbunden ist, ist der Kochsensor verfügbar.

Kabellosen Kochsensor zurücksetzen

1. Für ca. 8 - 10 Sekunden auf die Mitte des Kochsensors drücken.
✔ Während dieses Vorgangs leuchtet die LED-Anzeige des kabellosen Kochsensors dreimal auf.
✔ Das Zurücksetzen startet beim dritten Aufleuchten der LED.
2. Jetzt nicht mehr auf die Mitte des Funk-Kochsensors drücken.
✔ Sobald die LED erlischt, ist der kabellose Kochsensor zurückgesetzt.
3. Den Verbindungsvorgang ab Punkt 2 wiederholen.

Siedepunkt einstellen

Der Punkt, an dem Wasser zu kochen beginnt, hängt von der Höhe des Wohnorts über dem Meeresspiegel ab. Wenn das Wasser zu stark oder zu schwach kocht, können Sie den Siedepunkt einstellen. Dafür:
Die Einstellung „Siedepunkt einstellen in den Grundeinstellungen wählen. →*Seite 21*
Die Grundeinstellung ist standardmäßig auf 200 - 400 m eingestellt. Wenn der Wohnort sich auf dieser Höhe über dem Meeresspiegel befindet, den Siedepunkt nicht einstellen. Andernfalls die Einstellung wählen, die der Höhe des Wohnorts über dem Meeresspiegel entspricht.

Hinweis: Die Temperatur 4/100 °C reicht aus, um effizient zu kochen. Für ein intensiveres Kochen wählen Sie eine geringere Höhe.

Tipp: Wenn Sie die Temperatur genauer einstellen wollen, können Sie diese um 1 °C bis 5 °C erhöhen oder verringern. Dazu die gewählte Temperatur antippen und danach +/- wählen. Danach die gewünschte Temperatur wählen. Um abzubrechen und das Menü zu verlassen, berühren.

14 Gerichte-Assistent

Mit dieser Funktion können alle Arten von Gargut zubereitet werden. Das Gerät wählt für Sie die optimale Einstellung aus.
Die Rezepte der Funktion kochSensor sind erst nach Anschluss an an den kabellosen Kochsensor verfügbar.

14.1 Gerichte-Assistent einschalten

1. Eine Kochzone wählen.
2. Den aktiven Kochmodus berühren und wählen.
3. Die gewünschte Programmgruppe und das Gargut wählen.
4. Den Anweisungen auf dem Display folgen.

14.2 Gerichte-Assistent abbrechen

1. Die Kochzone wählen.
2. Den aktiven Kochmodus wählen und zu einem anderen Kochmodus wechseln.
✔ Die Funktion ist ausgeschaltet.

15 Kabelloser Kochsensor

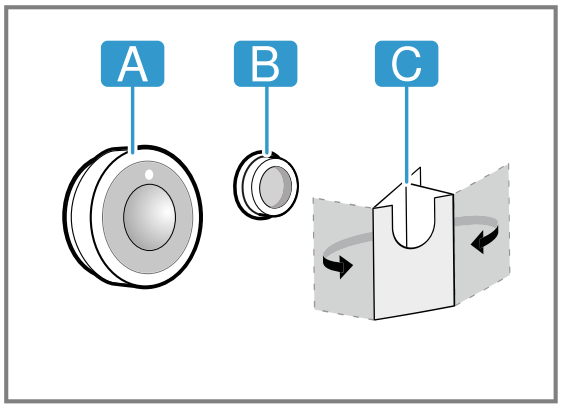
Um kochSensor zu verwenden, müssen Sie einen kabellosen Kochsensor erwerben.
Sie können den kabellosen Kochsensor über den Kundendienst, in unserem Online-Shop oder in einem Fachgeschäft siemens-home.bsh-group.com erwerben.

15.1 Lieferumfang

Nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung prüfen.

- A Kabelloser Kochsensor
- B Silikonpatch

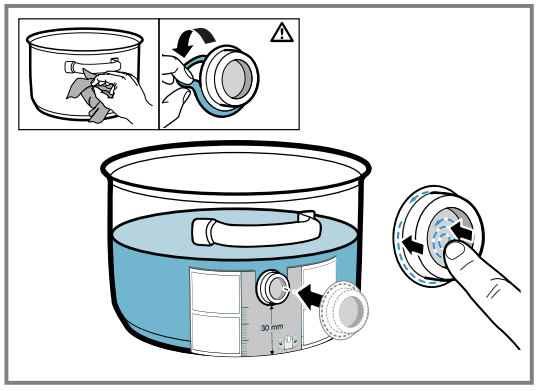
- C Schablone



15.2 Anbringen des Silikonpatches

Der Silikonpatch fixiert den Kochsensor am Gefäß. Zum Aufsetzen auf dem Kochgeschirr:

1. Die Klebestelle am Kochgeschirr muss fettfrei sein. Das Gefäß reinigen, gut abtrocknen und die Klebestelle z. B. mit Alkohol abreiben.
2. Die Schutzfolie vom Silikonpatch entfernen. Mithilfe der mitgelieferten Schablone den Silikonpatch in entsprechender Höhe außen auf das Kochgeschirr kleben.

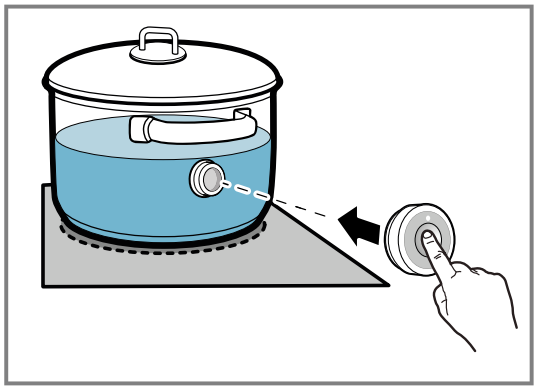


3. Die gesamte Oberfläche und den inneren Bereich des Silikonpatchs andrücken.
4. Den Kleber eine Stunde lang trocknen lassen. In dieser Zeit das Kochgeschirr nicht verwenden oder abwaschen.

Hinweis: Wenn sich der Silikonpatch löst, einen neuen verwenden. Bei Bedarf können Sie ein Set mit fünf Silikonpatchs im Fachhandel, bei unserem Kundendienst oder auf unserer offiziellen Website siemens-home.bsh-group.com unter Angabe der Artikelnummer 17007119 erwerben.
Alle Klebstoffe bauen mit der Zeit ab, wenn sie gelagert werden. Um dies zu vermeiden, die Silikonböden sofort nach Erhalt auf ihre Behälter legen.

15.3 Den kabellosen Kochsensor anbringen

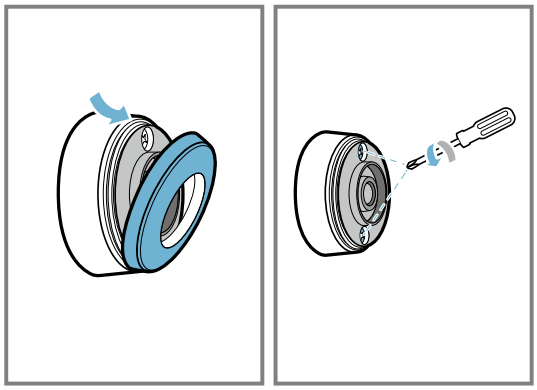
1. Sicherstellen, dass der Silikonpatch vollständig trocken ist, bevor Sie den Kochsensor anbringen.
2. Den Kochsensor so am Silikonpatch anbringen, dass er sich perfekt anpasst.



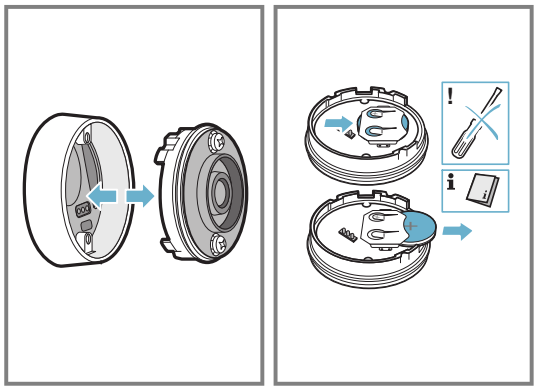
15.4 Batterie auswechseln

Wenn die LED am kabellosen Kochsensor beim Drücken nicht aufleuchtet, ist die Batterie entladen. Auswechseln der Batterie:

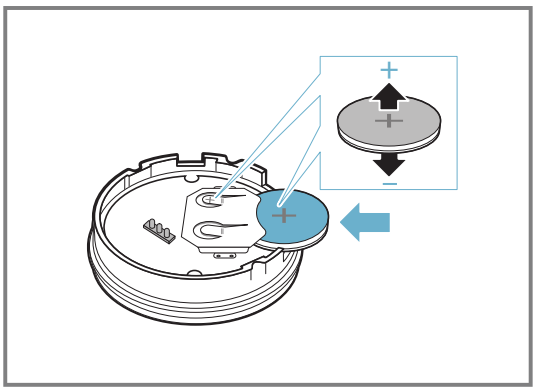
1. Die Silikonabdeckung vom Gehäuseunterteil des Kochsensors abziehen und die beiden Schrauben mit einem Schraubenzieher entfernen.



2. Den Deckel des Kochsensors öffnen und die Batterie aus dem Sockel nehmen.

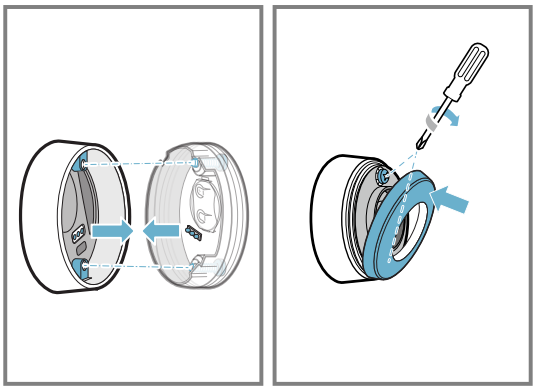


3. Eine neue Batterie einsetzen und dabei die Anweisungen zu den Batteriepolen beachten. Nur hochwertige Batterien des Typs CR2032 verwenden.



Hinweis: Keine Gegenstände aus Metall verwenden, um die Batterie zu entfernen. Die Batterieanschlusspunkte nicht berühren.

4. Den Verschluss des Kochsensors schließen. Die Aussparungen für die Schrauben am Verschluss müssen sich mit den Vertiefungen am Gehäuseunterteil decken. Die Schrauben mit einem Schraubendreher festziehen und die Silikonabdeckung am Gehäuseunterteil des Kochsensors befestigen.



15.5 Reinigung

Kochsensor

Mit einem feuchten Tuch reinigen. Nicht in die Spülmaschine stellen und nicht nass machen.
Wenn Sie den Kochsensor nicht verwenden, diesen vom Kochgeschirr entfernen und an einem sauberen, sicheren Ort, fern von Wärmequellen aufbewahren.

Silikonpatch

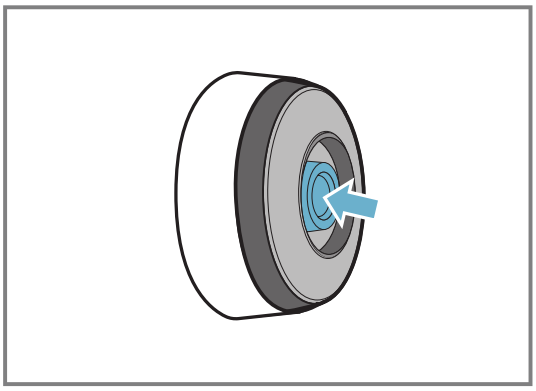
Vor dem Anbringen des Kochsensors reinigen und abtrocknen. Für die Spülmaschine geeignet.

Hinweis: Das Kochgeschirr mit dem Silikonpatch nicht über einen längeren Zeitraum in Spüllauge legen.

Fenster des kabellosen Kochsensors

Das Fenster sauber und trocken halten. Wichtig dafür:

1. Regelmäßig die Verschmutzungen und Fettspritzer entfernen.
2. Zur Reinigung einen Lappen oder ein Wattestäbchen und Fensterputzmittel verwenden.



Hinweise

- Keine harten und rauen Objekte wie Borstenbürsten oder Scheuerschwämme und keine Scheuermittel verwenden, um das Kochfeld zu reinigen.
- Um das Fenster des kabellosen Kochsensors nicht zu beschmutzen oder zu verkratzen, diesen nicht mit den Fingern berühren.

15.6 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass das Gerät mit der Funktion Kabelloser Kochsensor den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Eine ausführliche Konformitätserklärung gemäß der Richtlinie RED finden Sie auf siemens-home.bsh-group.com auf der Produktseite Ihres Gerätes unter der Rubrik Zusätzliche Dokumente.
Die Logos und die Marke Bluetooth® sind eingetragene Warenzeichen und Eigentum von Bluetooth SIG, Inc. und jede Verwendung dieser Marken durch BSH Hausgeräte GmbH erfolgt unter Lizenz. Alle anderen Marken und Handelsnamen sind Eigentum der jeweiligen Firmen.

16 PowerMove Pro

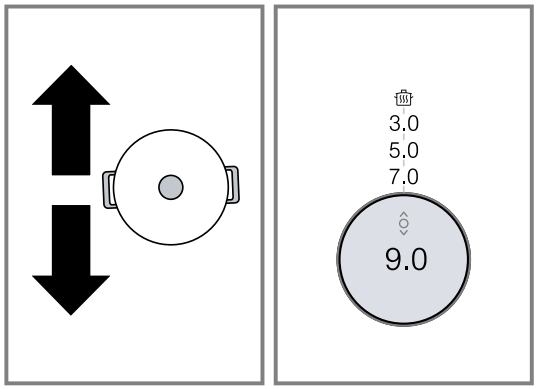
Damit können Sie die Leistungsstufe während des Garvorgangs ändern, indem Sie das Kochgeschirr einfach nach vorn oder hinten verschieben.
Wenn Sie diese Funktion aktivieren, werden die voreingestellten Kochstufen für das Kochgeschirr angezeigt. Je nach Position des Gefäßes können Sie eine der fünf verfügbaren Leistungsstufen wählen: ♨, 3.0, 5.0, 7.0 und 9.0.

Sie können die voreingestellten Leistungsstufen in den Grundeinstellungen ändern.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 21*

Hinweis: Wenn Sie die Leistungsstufe wählen und die Funktion sich nicht aktiviert, ist möglicherweise die maximale Leistungsaufnahme des Geräts erreicht. Weitere Informationen erhalten Sie unter Leistungsbegrenzung.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 21*

16.1 PowerMove Pro einschalten

1. Das Kochgeschirr auf die Kochfläche stellen.
2. ⇳ in der Hauptansicht berühren. Auf dem Bildschirm können Sie die gewünschte Kochzone wählen.
3. Auf die gewünschte Kochzonenanzeige tippen.
✔ Die Funktion ist eingeschaltet.
4. Das Kochgeschirr auf der Kochzone bewegen, bis die gewünschte Leistungsstufe eingestellt ist. In der Kochzonenanzeige wird die gewählte Leistungsstufe angezeigt.



Hinweise
- Wenn die Funktion für das gewünschte Kochgeschirr nicht verfügbar ist, ertönt ein akustisches Signal und die Funktion wird nicht aktiviert.
- Wenn die Funktion für keines der aufgestellten Kochgeschirre verfügbar ist, erscheint ⇳ nicht auf dem Hauptdisplay.

Leistungsstufe ändern

Die Leistungsstufen können während des Kochvorgangs geändert werden. Um eine andere Leistungsstufe im Programmierbereich zu ändern oder auszuwählen, auf den Bereich tippen, dessen Leistungsstufe Sie ändern wollen.

Hinweis: Wenn Sie die Funktion deaktivieren, kehren die Leistungsstufen zu den voreingestellten Werten zurück.

16.2 PowerMove Pro ausschalten

- Auf dem Hauptdisplay die Kochzonen-Anzeige solange berühren, bis die Leistungsstufe 0.0 angezeigt wird.
✔ Die Kochzone schaltet sich aus.
✔ Die Funktion ist ausgeschaltet.

17 Kindersicherung

Das Kochfeld ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Damit verhindern Sie, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

17.1 Kindersicherung aktivieren

Voraussetzungen
- Das Kochfeld ist eingeschaltet.
- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

1. Das Docking-Menü öffnen.
2. Auf ⊸ tippen.
✔ Das Kochfeld ist gesperrt.

17.2 Kindersicherung ausschalten

- Die Hinweise im Anzeigenfeld beachten.
✔ Die Sperre ist aufgehoben.

17.3 Automatische Kindersicherung

Sie können die Kindersicherung auch automatisch mit jedem Abschalten des Kochfelds aktivieren.
Wie Sie die Funktion einschalten und ausschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen →*Seite 21*.

18 Pausenfunktion

Solange die Pausefunktion aktiviert ist, bleiben die gewählten Einstellungen erhalten, jedoch wird keine Leistungsstufe verwendet und die eingestellten Garzeiten stoppen.
Wenn Sie den Wecker oder die Stoppuhr aktiviert haben, laufen diese weiter. Wenn die Pausefunktion aktiviert ist, können Sie die Weckerzeit nicht ändern.
Die Sperre hat keinen Einfluss auf den Hauptschalter. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

18.1 Pausefunktion einschalten

- Auf **II** drücken.
✔ Das Kochfeld bleibt für 30 Minuten gesperrt.
✔ Jetzt können Sie die Oberfläche des Touchdisplays reinigen, ohne dass sich die Einstellungen verändern.

18.2 Pause-Funktion ausschalten

- Um die Funktion vor Ablauf der 30 Minuten auszuschalten, zuerst **II** berühren und anschließend auf dem Display bestätigen.

Hinweise
- Wenn die Funktion sich nicht abschaltet, schaltet sich das Kochfeld nach 30 Minuten automatisch aus.
- Wenn Sie das Kochgeschirr auf der Kochfläche verschieben, solange die Funktion eingeschaltet ist, können alle Einstellungen verloren gehen.

19 Individuelle Sicherheitsabschaltung

Wenn eine Kochzone für längere Zeit in Betrieb ist und Sie keine Einstellung ändern, schaltet sich die Sicherheitsfunktion ein. Auf dem Display erscheint eine Meldung und die Kochzone heizt nicht mehr.

Um die Anzeige auszuschalten und die Kochzone neu einzustellen, eine beliebige Taste berühren.

20 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

20.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Einstellung	Beschreibung und Optionen
Sprache	Die Display-Sprache des Geräts ändern.
Home Connect	Mit dieser Funktion können Sie das Gerät mit dem Heimnetzwerk und einem mobilen Endgerät verbinden.
cookConnect System	Mit dieser Funktion können Sie bestimmte Funktionen der Dunstabzugshaube über das Kochfeld steuern.
Akustische Signale	Mit dieser Funktion können Sie Warntöne wählen, die das Gerät ausgeben soll.
Dauer des Warnsignals	Mit dieser Funktion können Sie die Dauer des Warnsignals ändern.
Signaltonlautstärke	Mit dieser Funktion können Sie die Lautstärke der akustischen Signale verändern.
Tastentöne	Mit dieser Funktion können Sie wählen, ob das Gerät Töne ausgeben soll, wenn Sie die Tasten auf dem Touchdisplay berühren.
Anzeigehelligkeit	Die Helligkeit des Displays ändern.
activeLight	Anzeige der Beleuchtung activeLight aktivieren oder deaktivieren.
powerMove Plus	Mit dieser Funktion können Sie die voreingestellten Leistungsstufen der drei Kochbereiche der Flex Zone ändern.
Kindersicherung	Mit dieser Funktion können Sie das Kochfeld automatisch verriegeln, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät unbefugt verwenden.
quickStop-Funktion	Ermöglicht das schnelle Ausschalten der Kochzone direkt über das Hauptdisplay.
Markenlogo	Mit dieser Funktion können Sie einstellen, ob das Markenlogo angezeigt werden soll, wenn Sie das Kochfeld einschalten.
reStart	Mit dieser Funktion können Sie einstellen, wie lang sich das Gerät die zuletzt verwendeten Einstellungen merkt, wenn Sie das Gerät ausschalten.
Leistungsbegrenzung	Damit können Sie bei Bedarf die Gesamtleistung des Kochfelds aufgrund der Gegebenheiten Ihrer Elektroinstallation begrenzen. Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab. Genaue Angaben finden Sie auf dem Typenschild. Wenn die Funktion eingeschaltet ist und das Kochfeld die eingestellte Leistungsgrenze erreicht, wird _ angezeigt und Sie können keine höhere Leistungsstufe wählen.
Kochsensor	Einen neuen kabellosen Kochsensor hinzufügen.
Siedepunkt einstellen	Die Höhe über dem Meeresspiegel Ihres Standorts eingeben, damit der Kochsensor präziser funktioniert.
Demomodus	Demomodus des Kochfelds. Das Kochfeld schaltet ein, ohne dass sich die Kochzonen aufheizen.
Geräteinformationen	Mit dieser Funktion können Sie Informationen zum Gerät abrufen.
Werkseinstellungen	Alle Einstellungen auf Werkszustand zurücksetzen.

20.2 Grundeinstellungen aufrufen

Voraussetzung: Alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.

1. Das Dockingmenü öffnen.
2. ⚙ berühren.
3. Um durch die verfügbaren Einstellungen zu blättern, den Finger ziehen.
4. Um das Untermenü aufzurufen, und die gewünschte Option zu wählen, eine Einstellung berühren.
   Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, innerhalb eines Untermenüs ← berühren.
5. Bevor Sie die Grundeinstellungen verlassen, die Einstellungen im Bestätigungsbildschirm speichern oder abbrechen.
6. Zum Verlassen ← berühren.

21 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.
Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: *www.home-connect.com*.
Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen und beachten Sie die Hinweise in der Home Connect App.

Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.
  → *"Sicherheit", Seite 2*
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.

21.1 Home Connect einrichten

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Das Gerät hat am Aufstellort einen Empfang zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi).
- Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.

1. Den folgenden QR-Code scannen.

   Über den QR-Code können Sie die Home Connect App installieren und Ihr Gerät verbinden.
2. Den Anweisungen der Home Connect App folgen.

21.2 Übersicht der Home Connect Einstellungen

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie für Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen anpassen.
Das Kochfeld zeigt die Einstellung "Mit Assistent einstellen", wenn das Kochfeld nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden ist. Alle anderen Einstellungen zeigt das Kochfeld, wenn eine Verbindung zum Heimnetzwerk besteht.

Einstellung	Beschreibung und Optionen
Mit Assistent einstellen	Sie können das Kochfeld automatisch oder manuell im Heimnetzwerk anmelden. ▪ Mit dem Assistenten einstellen (automatische Verbindung zum Heimnetzwerk). [1] ▪ Mit dem Assistenten einstellen: Keine WPS-Funktion (manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk).
Mit App verbinden	Sie können das Kochfeld mit einem oder mehreren Home Connect Konten verbinden.
Einstellung über App	▪ Aus: In der App werden ausschließlich die aktuellen Status des Kochfelds angezeigt. ▪ An [1]: Sie können Kocheinstellungen von der App an das Kochfeld senden. Die gesendeten Kocheinstellungen müssen Sie am Kochfeld bestätigen.
Wi-Fi	Sie können das Funkmodul des Kochfelds ausschalten und somit die Verbindung zum WLAN trennen. ▪ Deaktiviert: Das Funkmodul ausgeschaltet. ▪ Aktiviert [1]: Funkmodul verbunden.
Netzwerkverbindung trennen	Sie können die gespeicherten Verbindungen zum Heimnetzwerk löschen. Die Netzwerkverbindung wird auch gelöscht, wenn Sie das Kochfeld auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.
Gerätinfo	Sie können Informationen zu Home Connect und zum Netzwerk anzeigen.

21.3 WLAN-Symbol

Die WLAN-Anzeige in der Hauptansicht ändert sich abhängig vom Status und der Qualität der Verbindung und der Verfügbarkeit des Home Connect Servers.
Wenn Sie das Symbol mindestens 2 Sekunden gedrückt halten, zeigt das Display eine Beschreibung zu dem Symbol.

21.4 Netzwerkverbindung deaktivieren

- ▸ Auf die Grundeinstellungen zugreifen und die Einstellung „Netzwerkverbindung trennen“ wählen.
- ✔ Die Verbindung mit WLAN (N) wird deaktiviert.

[1] Werkseinstellung

21.5 Einstellungen über die Home Connect App ändern

Mit der Home Connect App können Sie die Einstellungen für die Kochzonen ändern und an das Kochfeld senden.

Voraussetzungen

- Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk und der Home Connect App verbunden.
- Um das Kochfeld über die Home Connect App einstellen zu können, muss die Grundeinstellung "Einstellung über App" eingeschaltet sein. Im Auslieferungszustand ist die Grundeinstellung eingeschaltet. Wenn die Übertragung der Einstellungen deaktiviert ist, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.

1. Die Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Kochfeld senden.
   Den Anweisungen in der Home Connect App folgen. Einstellungen, die Sie aus der Home Connect App an das Kochfeld senden, müssen Sie am Kochfeld bestätigen.

✔ Wenn Kocheinstellungen an eine Kochzone übermittelt werden, zeigt das Display eine Meldung.

2. Um die Einstellung zu bestätigen, auf "Übernehmen" tippen.
3. Um die Einstellung abzulehnen, auf "Verwerfen" tippen.

21.6 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. zur Optimierung, Fehlerbehebung, für sicherheitsrelevante Updates sowie für zusätzliche Funktionen und Dienste.
Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.
Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert. Die aktuelle Software-Version ist in der Home Connect App unter den Geräteinformationen des jeweiligen Hausgeräts zu finden.

Hinweise

- Das Software-Update besteht aus zwei Schritten.
  - Im ersten Schritt der Download.
  - Im zweiten Schritt die Installation auf Ihrem Gerät.
- Während des Downloads können Sie Ihr Gerät weiterhin benutzen. Je nach persönlichen Einstellungen in der App kann ein Software-Update auch automatisch heruntergeladen werden.
- Die Installation dauert einige Minuten. Während der Installation können Sie Ihr Gerät nicht verwenden.
- Im Falle eines sicherheitsrelevanten Updates wird empfohlen, die Installation schnellstmöglich durchzuführen.

21.7 Ferndiagnose

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

Tipp: Weitere Informationen sowie Hinweise zur Verfügbarkeit der Ferndiagnose in Ihrem Land finden Sie im Service/Support-Bereich der lokalen Website: *www.home-connect.com*.

21.8 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.

Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Softwareversion und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

Diese Erstregistrierung bereitet die Nutzung der Home Connect Funktionalitäten vor und ist erst zu dem Zeitpunkt erforderlich, zu dem Sie Home Connect Funktionalitäten erstmals nutzen möchten.

Hinweis: Beachten Sie, dass die Home Connect Funktionalitäten nur in Verbindung mit der Home Connect App nutzbar sind. Informationen zum Datenschutz können in der Home Connect App abgerufen werden.

22 Kochfeldbasierte Haubensteuerung

Wenn das Kochfeld und die Dunstabzugshaube Home Connect-fähig sind, verbinden Sie die Geräte in der Home Connect App. Verbinden Sie dazu beide Geräte mit Home Connect und folgen Sie den Anweisungen in der App.

Hinweise

- Die Bedienung an der Dunstabzugshaube hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist eine Bedienung über die kochfeldbasierte Haubensteuerung nicht möglich.
- Die Verbindung zur Dunstabzugshaube können Sie nur über die Home Connect App herstellen.

22.1 Home Connect Einstellungen zurücksetzen

Wenn es zu Verbindungsproblemen Ihres Geräts mit dem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) kommt oder Sie Ihr Gerät in einem anderen WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) an-

melden möchten, können Sie die Home Connect Einstellungen zurücksetzen.

Hinweis: Wenn Sie die Home Connect Einstellungen zurücksetzen, wird auch die Verbindung zu einer möglicherweise verbundenen Dunstabzugshaube getrennt.

1. Um die Grundeinstellungen zu öffnen, auf ⚙ tippen.
2. Die Einstellung "Haubensteuerung cookConnect" auswählen.
3. Auf "Verbindung trennen" tippen.

22.2 Steuerung der Dunstabzugshaube über das Kochfeld

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen.
Über die Bedienelemente des Kochfelds können Sie weitere Einstellungen vornehmen.

Lüfter einstellen

1. Im Einstellbereich auf 🌀 tippen.
✔ Das Display zeigt die voreingestellte Lüfterstufe.
2. Eine Lüfterstufe wählen.
Sie können zwischen den Stufen 1, 2 und 3 wählen. Um eine Intensivstufe einzustellen, auf **int 1** oder **int 2** tippen.

Lüfter ausschalten

1. Im Einstellbereich auf 🌀 tippen.
2. Die Lüfterstufe 0 auswählen.

Automatikbetrieb einschalten

1. Im Einstellbereich auf 🌀 tippen.
2. auto auswählen.
✔ Bei Dunstentwicklung startet der Lüfter automatisch.

Automatikbetrieb ausschalten

1. Im Einstellbereich auf 🌀 tippen.
2. Die Lüfterstufe 0 auswählen.

Beleuchtung der Haube einstellen

Sie können das Licht der Haube über das Bedienfeld des Kochfeldes einschalten und ausschalten.

▸ Um die Beleuchtung einzuschalten, in der Hauptansicht auf 💡 tippen.

22.3 Übersicht der Einstellungen der Haubensteuerung

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen.
Das Display zeigt die Einstellungen nur, wenn das Gerät mit der Dunstabzugshaube verbunden ist.

Einstellung [1]	Auswahl	Beschreibung
Lüftersteuerung (Automatischer Start)	▪ Ausgeschaltet - Die Dunstabzugshaube muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden. ▪ Eingeschaltet mit Automatikbetrieb [2] - Die Dunstabzugshaube schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein. ▪ Eingeschaltet mit Standardbetrieb - Die Dunstabzugshaube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit einer festgelegten Stufe ein.	Sie können einstellen, ob und wie der Lüfter startet, wenn Sie das Kochfeld einschalten.
Lüfternachlauf	▪ Lüfter aus. ▪ Eingeschalten im Automatikmodus. [2] ▪ Eingeschaltet im Standard-Lüfternachlauf. ▪ Keine Änderung der Lüftereinstellungen bei Ausschalten des Kochfelds.	Sie können einstellen, ob und wie der Lüfter weiterläuft, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.
Licht-an-Automatik	▪ Aus ▪ An [2] - Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein.	Sie können einstellen, ob die Beleuchtung der Dunstabzugshaube automatisch mit dem Kochfeld einschaltet.
Licht-aus-Automatik	▪ Aus [2] ▪ An - Die Beleuchtung schaltet sich beim Ausschalten des Kochfeld aus.	Sie können einstellen, ob die Beleuchtung der Dunstabzugshaube automatisch mit dem Kochfeld ausschaltet.
Verbindung trennen	-	Mit der Einstellung setzen Sie die gespeicherten Verbindungen zum Heimnetzwerk und zur Dunstabzugshaube zurück.

[1] Je nach Geräteausstattung
[2] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

23 Reinigen und Pflegen

23.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Online-Shop oder im Handel.

ACHTUNG
Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.
- ▸ Nie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine Reinigungsmittel verwenden, solange das Kochfeld noch heiß ist. Dies kann zu Flecken auf der Oberfläche führen.

Ungeeignete Reinigungsmittel
- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

23.2 Kochfeld reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Kochreste nicht festbrennen.

Voraussetzung: Das Kochfeld muss kalt sein. Nur bei Zuckerflecken, Reisstärke, Kunststoff oder Aluminiumfolie das Kochfeld nicht abkühlen lassen.
1. Starken Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.
   Die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

   Tipps
   - Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.
   - Wenn Sie den Boden des Kochgeschirrs sauber halten, bleibt die Oberfläche des Kochfelds in gutem Zustand.

23.3 Profile reinigen

Wenn sich nach dem Gebrauch Schmutz oder Flecken auf den Profilen befinden, diese reinigen.

Hinweis: Keine Glasschaber verwenden.

1. Mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch reinigen.
   Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

24 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

Tipp: Verbinden Sie Ihr Gerät dauerhaft mit der Home-Connect App, um automatisch Software-Updates zu erhalten. So werden Fehler behoben, Leistungsverbesserungen durchgeführt und neue Funktionen aufgespielt.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
  → *"Kundendienst", Seite 28*

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

24.1 Warnhinweise

Wenn ein Problem auftritt, werden Hinweise, Warnungen oder Fehlermeldungen automatisch im Display angezeigt.
Um das Problem zu beheben, folgen Sie den Anweisungen auf dem Touchdisplay. Wenn erforderlichen, an den Kundendienst wenden und den genauen Fehlercode angeben.

Hinweise

- Wenn ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Stromsparmodus.
- Um die elektronischen Bauteile des Geräts vor Überhitzung oder Stromstößen zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.

24.2 Hinweise auf dem Anzeigenfeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Die Stromversorgung ist unterbrochen. ▸ Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Stromausfall vorliegt.
	Das Gerät ist nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. ▸ Das Gerät gemäß dem Schaltbild anschließen.
	Störung in der Elektronik ▸ Wenn Sie die Störung nicht beheben können, den technischen Kundendienst informieren.
Das Touch-Display reagiert nicht oder ist blockiert.	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab. ▸ Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
Die Kochstufe der Kochzone kann nicht erhöht werden.	Die Gesamtleistung des Kochfelds wurde begrenzt. ▸ Die Gesamtleistung in den Grundeinstellungen, unter Maximale Leistungsaufnahme, anpassen. ▸ Ein sehr großes Kochgeschirr kann die maximale Leistungsstufe auf der gleichen Kochfeldhälfte beeinflussen. Das Kochgeschirr wieder aufsetzen.
Signalton	Ein Gegenstand befindet sich auf dem Touch-Display. **1.** Den Gegenstand entfernen und das Kochfeld erneut einstellen. **2.** Kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld stellen.
Das Kochfeld reagiert ungewöhnlich oder lässt sich nicht mehr richtig bedienen.	In der Elektronik ist eine Störung aufgetreten. **1.** Das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten. **2.** Einige Sekunden warten und das Gerät erneut anschließen.
Eine oder alle Kochzonen wurden automatisch abgeschaltet.	Die Elektronik ist überhitzt und hat eine oder alle Kochzonen ausgeschaltet.
	Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Glaskeramik ausgeschaltet.
Die Funktion Einstellungsübertragung lässt sich nicht aktivieren.	Störung in der Elektronik ▸ Um die Fehleranzeige zu beenden, eine beliebige Taste berühren. Wie gewohnt kochen, ohne die Funktion varioMotion zu verwenden. Den Kundendienst kontaktieren.
E7010	Das Kochfeld kann keine Verbindung mit dem Heimnetzwerk oder der Dunstabzugshaube herstellen. **1.** Die Fehleranzeige bestätigen, dazu ein beliebiges Sensorfeld berühren. Es kann wie gewohnt, ohne Verbindung, gekocht werden. **2.** Wenn das Problem bestehen bleibt, den technischen Kundendienst benachrichtigen.
E8202	Der Kochsensor ist überhitzt und die Kochzone ist ausgeschaltet. ▸ Warten, bis der Kochsensor ausreichend abgekühlt ist, und die Funktion aktivieren.
E8203	Der Kochsensor ist überhitzt und alle Kochzonen sind ausgeschaltet. ▸ Wenn Sie den Kochsensor nicht verwenden, diesen vom Gefäß nehmen und fern von anderen Kochzonen oder Wärmequellen aufbewahren. Die Kochzonen einschalten.
E8204	Die Batterie des Kochsensors ist fast verbraucht. Der nächste Garvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden. ▸ Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt → *"Batterie auswechseln", Seite 18*
E8205	Die Verbindung zum Kochsensor ist abgebrochen. ▸ Die Funktion ausschalten und wieder aktivieren.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
E8206	Der Kochsensor ist kaputt/defekt. ▸ Den technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Anzeige des kabellosen Kochsensors leuchtet nicht.	Der kabellose Kochsensor reagiert nicht und die Anzeige leuchtet nicht. ▸ Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt . → *"Batterie auswechseln", Seite 18* ▸ Wenn das Problem bestehen bleibt, das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und den Kochsensor erneut mit dem Kochfeld verbinden. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt . → *"Kabellosen Kochsensor verbinden", Seite 16* ▸ Wenn das Problem bestehen bleibt, den technischen Kundendienst benachrichtigen.
Die Anzeige am Sensor blinkt zweimal.	Die Batterie des Kochsensors ist fast verbraucht. Der nächste Garvorgang kann infolge einer verbrauchten Batterie unterbrochen werden. ▸ Die Batterie 3V CR2032 auswechseln. Weitere Informationen erhalten Sie in Abschnitt . → *"Batterie auswechseln", Seite 18*
Die Anzeige am Sensor blinkt dreimal.	Die Verbindung zum Kochsensor ist abgebrochen. ▸ Das Symbol am Kochsensor 8-10 Sekunden lang gedrückt halten und erneut mit dem Kochfeld verbinden.
E 9000/E9010	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und liegt außerhalb des normalen Betriebsbereichs. ▸ Den Energieversorger kontaktieren.
U400/E9011	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. ▸ Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Das Kochfeld gemäß dem Schaltbild anschließen.
Die Kochzonen heizen nicht und DEMO MODE wird angezeigt.	Demomodus ist aktiviert. **1.** Das Kochfeld vom Stromnetz trennen und nach einigen Sekunden wieder anschließen. **2.** Innerhalb von 3 Minuten den Demo-Modus in den Grundeinstellungen deaktivieren.

24.3 Normale Geräusche Ihres Geräts

Ein Induktionskochfeld kann Geräusche oder Vibrationen wie Summen, Zischen, Knistern, Lüftergeräusche oder rhythmische Geräusche verursachen.

25 Entsorgen

25.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

25.2 Akkus/Batterien entsorgen

Akkus/Batterien sollen einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden. Akkus/Batterien nicht in den Hausmüll werfen.

▸ Akkus/Batterien umweltgerecht entsorgen.

26 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.
Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter siemens-home.bsh-group.com auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.

CE

2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.							

27 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.
Darüber hinaus erhalten Sie bei unserem Kundendienst weitere funktionsrelevante und lagerfähige Original-Ersatzteile bis zu 15 Jahre nach dem Inverkehrbringen Ihres Geräts.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

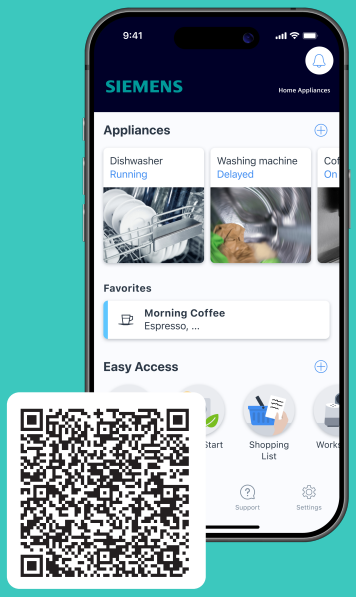
Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.
Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter siemens-home.bsh-group.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts im Bereich Gebrauchsanleitungen und zusätzliche Dokumente.

27.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD), die Sie auf dem Typenschild des Geräts finden.

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) finden Sie auch auf der Glaskeramik. Den Kundendienst-Index (KI) und die Fertigungsnummer (FD) können Sie außerdem in den Grundeinstellungen →*Seite 21* anzeigen lassen.
Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

Siemens Home Appliances App



Verbinden Sie Ihr Hausgerät noch heute und nutzen Sie die folgenden Vorteile:

- **Ist das Kochfeld aus? Überprüfen Sie Ihr Kochfeld von überall mit der App.**
- **Fokussieren Sie sich ganz aufs Kochen. Die Dunstabzugshaube startet automatisch, wenn Sie mit dem Kochen beginnen. (Kompatible Dunstabzugshaube erforderlich)**
- **Wählen Sie aus unserer Rezeptvielfalt. Wenn Bratsensor verfügbar, können Sie die passenden Einstellungen an Ihr Gerät senden.**

DE Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

9001725957 (060731) REG25
de